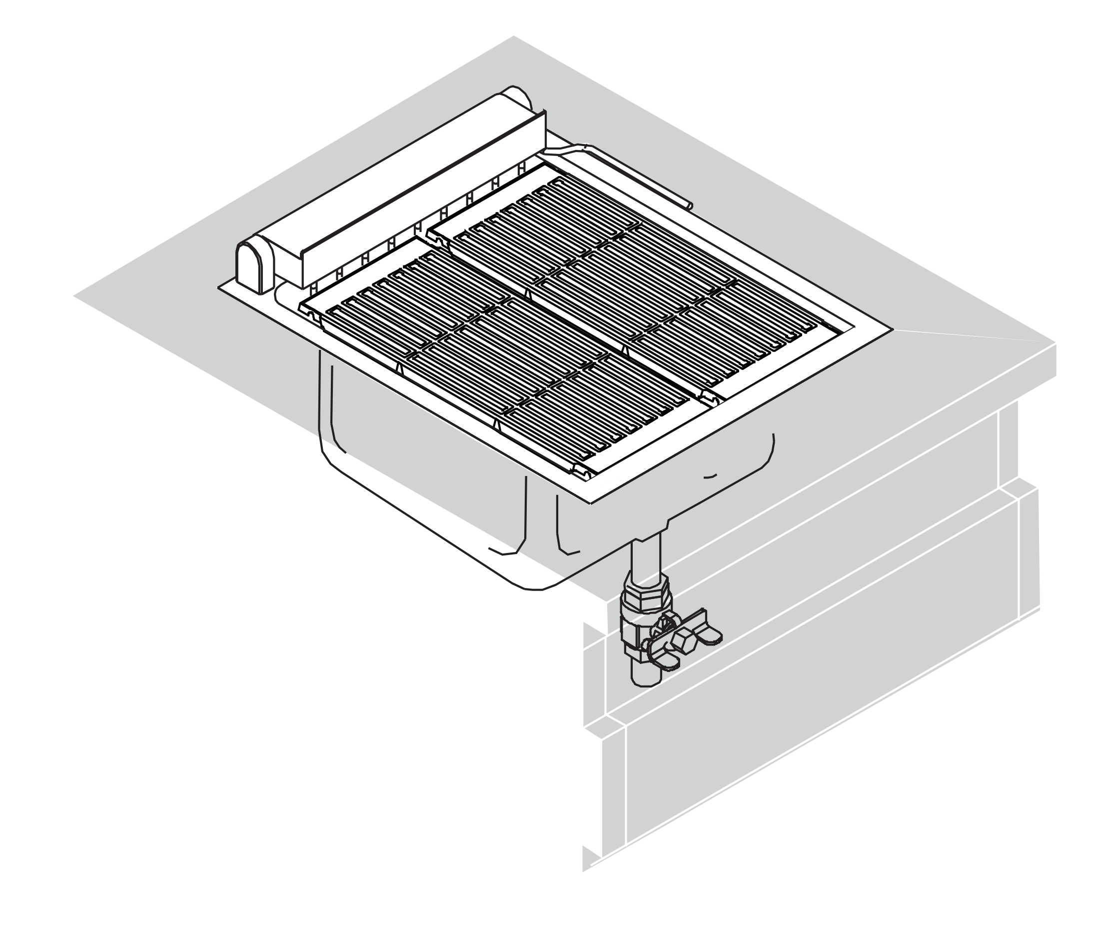


Bedienungsanleitung

Infra-Grill (Elektro)



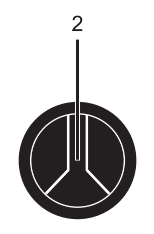
Version
Infra-Grill

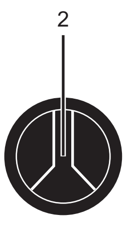
1421503-00ABDE-C / de-DE

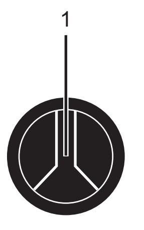


Zur Ansicht der Bedienelemente
Umschlagseite ausklappen.

Bedienelemente







1 Geräteschalter

2 Leistungswahlschalter





1 Einleitung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

MKN-Geräte sind ausschließlich zur Verwendung für gewerbliche Zwecke, insbesondere in gewerblichen Küchen, bestimmt.

Das Gerät darf nur zum Grillen von Lebensmitteln benutzt werden.

Untersagt ist die Benutzung des Geräts unter anderem für folgende Zwecke:

- Erhitzen von Warmhalteplatten
- Beheizen von Räumen
- Direktes Grillen auf den Rohrheizkörpern
- Grillen auf abgedeckten Rosten in Töpfen, Pfannen oder Aluminiumschalen

Dieses Gerät ist nicht für den US-amerikanischen und kanadischen Markt bestimmt. Es darf dort nicht verwendet werden.

1.2 Zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Teil des Geräts und enthält Informationen, die das Bedienpersonal für den sicheren Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts und zum Vorgehen bei Störungen benötigt.

- Das Bedienpersonal muss vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung, insbesondere das Kapitel „Sicherheitshinweise“, gelesen haben.
- Diese Bedienungsanleitung während der Lebensdauer des Geräts aufbewahren.
- Sicherstellen, dass diese Bedienungsanleitung dem Personal ständig am Einsatzort des Geräts zugänglich ist.
- Diese Bedienungsanleitung an jeden nachfolgenden Besitzer oder Benutzer des Geräts weitergeben.
- Jede vom Hersteller erhaltene Ergänzung einfügen.
- Anweisungen einschließlich Aufsichts- und Meldepflichten zur Berücksichtigung betrieblicher Besonderheiten, z. B. hinsichtlich Arbeitsorganisation, Arbeitsabläufen oder eingesetztem Personal, ergänzen.



1.3 Warnhinweise

Warnhinweise sind mit einem Piktogramm und einem Signalwort gekennzeichnet.

Es werden Art und Quelle sowie die Folgen der Gefahr benannt und Hinweise zur Gefahrenabwendung gegeben. Die Bedeutung der verwendeten Piktogramme und Signalwörter ist im Abschnitt „Zeichenerklärung“ erläutert (siehe Kapitel „Zeichenerklärung“, Seite 7).

1.4 Gewährleistung und Haftung

Das Gerät darf weder umgebaut noch technisch verändert werden.

Bei technischen Veränderungen erlischt jeglicher Garantie- und Gewährleistungsanspruch. Außerdem ist die Gerätesicherheit nicht mehr gewährleistet.

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts
- Unsachgemäße Installation, unsachgemäße Inbetriebnahme, unsachgemäße Bedienung oder unsachgemäße Wartung des Geräts
- Technische Änderungen am Gerät ohne verbindliche Absprache mit dem Hersteller
- Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehörteilen, die nicht von MKN zugelassen wurden
- Fehler, die auf Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind



1.5 Zeichenerklärung



GEFAHR

(Art und Quelle der Gefahr)

Unmittelbar drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung führt zum Tod oder zu schweren Verletzungen.



WARNUNG

(Art und Quelle der Gefahr)

Möglicherweise drohende Gefahr

→ Nichtbeachtung kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.



VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Gefährliche Situation

→ Nichtbeachtung kann zu leichten und mittelschweren Verletzungen führen.

VORSICHT

(Art und Quelle der Gefahr)

Sachschaden

→ Nichtbeachtung kann zu Sachschäden führen.



Gibt nützliche Hinweise für die Anwendung.

Symbol	**Bedeutung**	**Erläuterung**
Voraussetzungen	Voraussetzungen	Dies muss erfüllt sein, bevor Sie eine Handlungsanweisung befolgen können.
→	Handlungsanweisung, einschrittig	Hier müssen Sie etwas tun.
1. 2.	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen müssen in der angegebenen Reihenfolge ausgeführt werden.
Aufzählungszeichen, wie „•“, „-“	Handlungsanweisung, mehrschrittig	Handlungsanweisungen können in beliebiger Reihenfolge ausgeführt werden.



2 Sicherheitshinweise

MKN-Geräte erfüllen die relevanten Sicherheitsstandards. Dadurch lassen sich aber nicht alle Gefahren, wie sie z. B. durch Fehlbedienung entstehen können, ausschließen.

Beim Betrieb des Geräts muss daher das Bedienpersonal die regional geltenden Vorschriften kennen und beachten, z. B. in Deutschland BGR 111 „Arbeiten in Küchenbetrieben“.

Zielgruppe

- Zielgruppe dieser Bedienungsanleitung ist Bedienpersonal, das mit Betrieb, Reinigung und Pflege des Geräts vertraut ist.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von speziell ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwachsene dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben, wenn
  - sie physisch, sensorisch oder mental nicht dazu in der Lage sind,
  - ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät bestimmungsgemäß und sicher zu bedienen.

Zusätzlich die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

Heiße Oberflächen, Dämpfe und Flüssigkeiten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

- Wärmeisolierte Schutzhandschuhe während des Betriebs tragen.
- Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen lassen.
- Unmittelbar nach dem Betrieb Rohrheizkörper und Roste nicht berühren.

Elektrischer Strom

Gefahr durch Stromschlag

- Gerät nicht mit beschädigten Bedienelementen betreiben, um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.

Brandgefahr

Brandgefahr durch Verschmutzungen und Fettbeläge

- Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Hinweise zur Reinigung beachten.
- Gerät während des Betriebs beaufsichtigen.
- Wasserstand der Wanne regelmäßig kontrollieren.
- Im Brandfall Gerät sofort vom Stromnetz trennen.
- Fettbrände mit Feuerlöscher Brandklasse F löschen, nie mit Wasser. Andere Brände z.B. mit ABC-Löscher, CO_2-Löscher oder einem für die vorliegende Brandklasse geeigneten Löschmittel löschen.

Hygiene

Sach- und Personenschäden durch unzureichende Reinigung

- Reinigungshinweise beachten.



Reinigung

Rutschgefahr durch glatten Boden

- Boden vor dem Gerät regelmäßig von Fett- oder Wasserspritzern reinigen.

Sachschäden durch unsachgemäße Reinigung

- Gerät nach Betrieb nicht schockartig abkühlen.
- Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfhochdruckreiniger reinigen.
- Oberflächen nicht mit stark kratzenden Scheuermitteln, Putzschwämmen oder chemisch aggressiven Reinigern reinigen.
- Einwirkzeiten für Reinigungsmittel beachten.
- Gerät regelmäßig reinigen.

Unsachgemäßer Gebrauch

Sachschaden durch unsachgemäßen Gebrauch

- Nur Originalzubehör verwenden.
- Geeignetes Kochbesteck verwenden.
- Keine Töpfe auf die Roste stellen.
- Gerät nicht ohne Roste betreiben.

3 Aufbau und Funktion

3.1 Gerätebeschreibung

3.1.1 Tischgerät

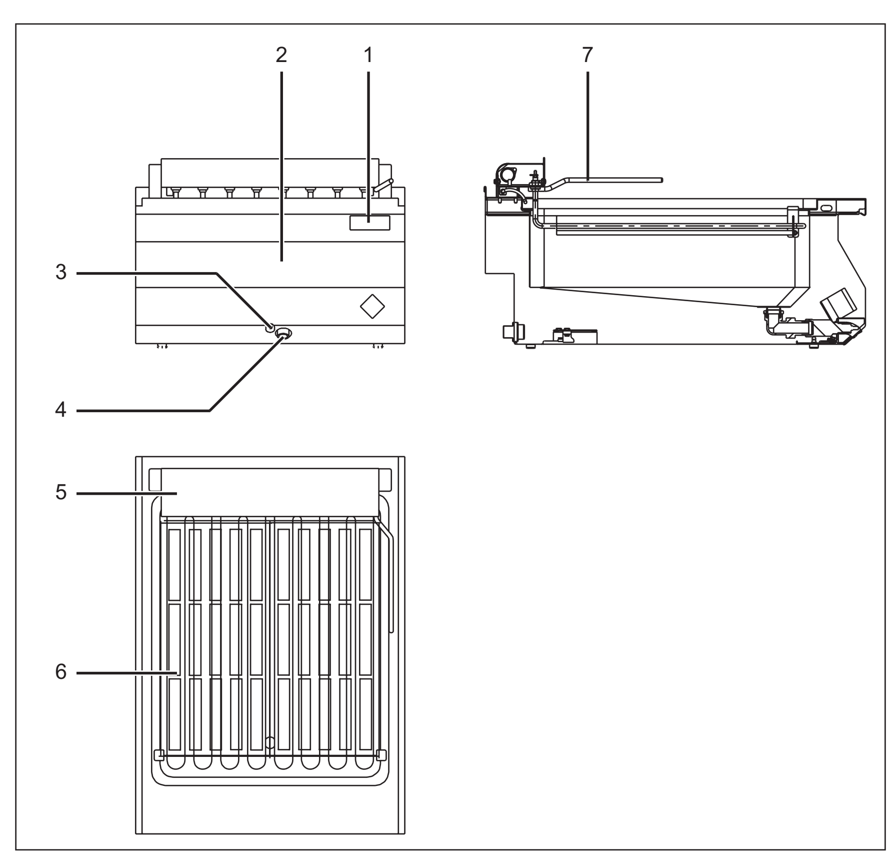


Bild 1: Infra-Grill (hier Gerät der Linie „Counter SL“ dargestellt)

1 Typenschild

2 Bedienelemente

3 Ventil

4 Ablauf

5 Schwenkgehäuse mit Rohrheizkörpern

6 Rost

7 Schwenkhebel



3.1.2 Standgerät

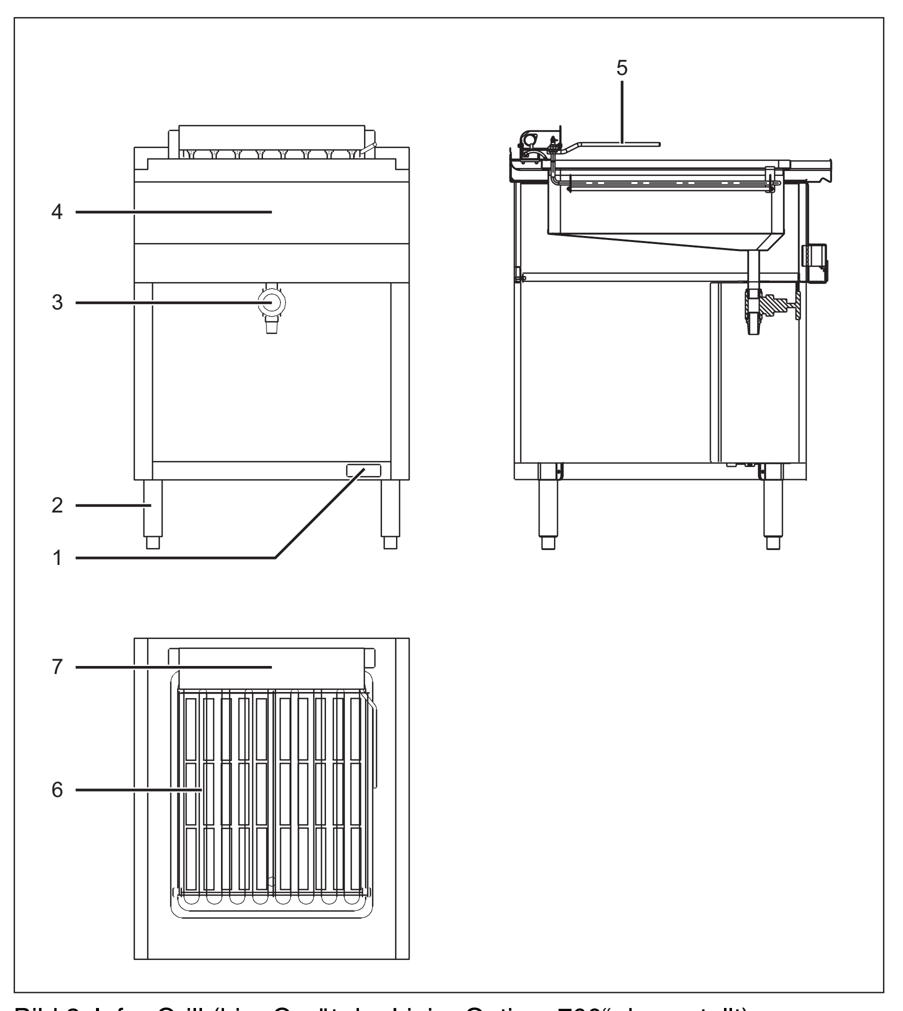


Bild 2: Infra-Grill (hier Gerät der Linie „Optima 700“ dargestellt)

1	Typenschild	5	Schwenkhebel
2	Höhenverstellbare Gerätefüße	6	Rost
3	Ablauf	7	Schwenkgehäuse mit Rohrheizkörpern
4	Bedienelemente		



3.2 Ausstattungsmerkmale

Hauptbestandteile

- Gehäuse aus Chromnickelstahl
- Herausnehmbare Roste aus Grauguss oder Chromnickelstahl
- Wanne mit Ablauf nach unten (Standgeräte)
- Wanne mit Ablauf nach vorn (Tischgeräte)
- Getrennt regelbare Grillzonen
- Höhenverstellbare Gerätefüße (Standgeräte)
- Beheizung des Rosts durch schwenkbare Rohrheizkörper

Elektrische Ausrüstung

- Geräteschalter
- Leistungswahlschalter
- Elektro-Festanschluss (Standgeräte)
- Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker (Tischgeräte)
- Heizungsschütze

3.3 Beschreibung der Bedienelemente



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Bedienelement	Beschreibung
Geräteschalter	Einschalten/Ausschalten
Leistungswahlschalter	Leistungsstufe wählen, getrennt für rechte und linke Grillzone



4 Betrieb



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

4.1 Inbetriebnahme

Das Gerät wurde nach der Fertigung auf Gerätesicherheit und Funktion geprüft.

Vor der Inbetriebnahme:

1. Produktionsrückstände und Verpackungsreste restlos entfernen.
2. Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung“, Seite 17).

4.2 Gerät vorbereiten

VORSICHT

Sachschaden durch Benutzung des unvollständigen Geräts

→ Gerät niemals ohne Rost betreiben.

1. Rost abnehmen.
2. Rohrheizkörper mit Schwenkhebel herausschwenken und einrasten lassen.
3. Ca. 10 mm hoch Wasser in die Wanne einfüllen.



Das Wasser verhindert, dass herabtropfende Grillrückstände festbrennen oder sich entzünden.

4. Rohrheizkörper zurückschwenken.
5. Rost auflegen.



4.3 Gerät einschalten/ausschalten

4.3.1 Einschalten

→ Geräteschalter (1) drehen.

Gerät ist eingeschaltet.

4.3.2 Ausschalten

→ Geräteschalter (1) auf Nullstellung drehen.

Gerät ist ausgeschaltet.

4.4 Leistungsstufe einstellen



Das Gerät hat zwei Grillzonen. Bei geringem Bedarf auf einer Grillzone grillen und auf der anderen warmhalten.

→ Mit Leistungswahlschalter (2) Leistungsstufe einstellen.

Rost wird erwärmt.

4.5 Grillen

Voraussetzungen

Wasser eingefüllt

Rost aufgelegt



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Wärmeisolierte Schutzhandschuhe tragen.

1. Rost dünn mit Bratfett einstreichen.
2. Gerät einschalten.
3. Leistungsstufe einstellen.

Rost wird erwärmt.

4. Gargut auf den heißen Rost auflegen.





VORSICHT

Verletzungsgefahr durch falsches Befüllen der Wanne mit Wasser

→ Niemals das heiße Gerät befüllen.
→ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
→ Gerät mit Wasser befüllen (siehe Kapitel „Gerät vorbereiten“, Seite 13).

5. Wasserstand während des Betriebs regelmäßig überprüfen.

4.6 Betriebsende und Pausen

Gerät zum Betriebsende und während Betriebspausen ausschalten.

1. Leistungswahlschalter auf „Δ“ drehen.
2. Geräteschalter auf Nullstellung drehen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

3. Gerät abkühlen lassen.
4. Bei Betriebspausen: Wasserstand prüfen.

oder

→ Bei Betriebsende:
– Wanne entleeren (siehe Kapitel „Wanne entleeren“, Seite 15).
– Gerät reinigen.

4.7 Wanne entleeren

4.7.1 Wanne entleeren (Ablauf nach unten)

Voraussetzungen

Gerät ausgeschaltet

Gerät abgekühlt



Für den Transport hitzebeständigen Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

1. Geeigneten Behälter unterstellen.
2. Ablauf langsam öffnen.
3. Wasser ablaufen lassen.
4. Ablauf schließen.

4.7.2 Wanne entleeren (Ablauf nach vorn)

Voraussetzungen

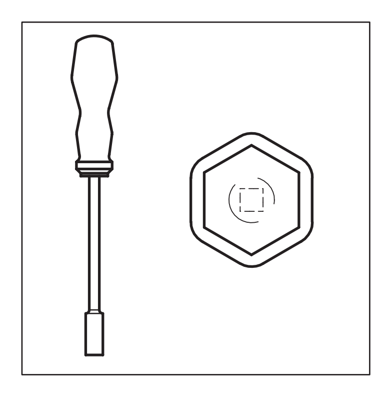
Gerät ausgeschaltet

Gerät abgekühlt



Für den Transport hitzebeständigen Behälter mit Griffen und verschließbarem Deckel verwenden.

Bei Geräten mit Ablauf nach vorn wird der Ablauf mit dem mitgelieferten Schlüssel geöffnet.



1. Geeigneten Behälter unterstellen.
2. Schlüssel auf das Ventil des Ablaufs setzen.
3. Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Ablauf geöffnet.

4. Wasser ablaufen lassen.
5. Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen.

Ablauf geschlossen.



5 Reinigung

5.1 Korrosion vermeiden

- Oberflächen des Geräts sauber und luftzugänglich halten.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig entfernen.
- Salzanreicherungen regelmäßig entfernen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nur kurze Zeit mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, Gewürzen, Salzen oder Ähnlichem in Berührung bringen.
- Verletzung der Edelstahloberfläche durch anderen Metallteile (Stahlspachtel, Stahl-Drahtbürste) vermeiden.
- Kontakt mit Eisen und Stahl (Stahlwolle, Stahlspachtel, Späne aus Wasserleitungen, eisenhaltiges Wasser) vermeiden.
- Frische Roststellen, die z. B. durch Kontakt mit Eisen entstanden sind, mit mild wirkendem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier beseitigen.
- Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Kontaktflächen mit frischem Wasser reinigen.

5.2 Allgemeine Reinigung



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen

→ Oberflächen vor der Reinigung abkühlen lassen.

VORSICHT

Sachschaden durch Eindringen von Wasser

Das Gerät ist strahlwassergeschützt.

→ Gerät niemals mit Wasser- oder Dampfhochdruckreiniger abspritzen.

VORSICHT

Beschädigung der Oberflächen durch unsachgemäße Reinigung

→ Keine scheuernden Reiniger oder Lappen verwenden.

→ Keine aggressiven Reiniger (z. B. Grillreiniger) verwenden.

VORSICHT

Sachschaden durch schockartiges Abkühlen

→ Gerät niemals schockartig abkühlen.



- Gerät täglich nach Gebrauch reinigen.
- Gerät vor der Reinigung ausschalten und abkühlen lassen.
- Gehäuse täglich mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel reinigen.

5.3 Roste reinigen

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet

Gerät abgekühlt



Roste aus Chromnickelstahl können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Bei starker Beanspruchung Roste zwischendurch mit einem Spezial-Edelstahlschwamm (z. B. Spontex Spirinett) grob reinigen.

1. Roste abnehmen.
2. Roste einige Minuten in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel einweichen lassen.
3. Roste mit Edelstahlspachtel oder Edelstahlschwamm reinigen.
4. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
5. Roste mit frischem Bratfett leicht einfetten.
6. Roste auflegen.

5.4 Rohrheizkörper reinigen

Voraussetzungen Gerät ausgeschaltet

Gerät abgekühlt

Gerät entleert

Roste abgenommen

1. Rohrheizkörper herausschwenken und einrasten lassen.
2. Rohrheizkörper mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Mit fusselfreiem Tuch gründlich trockenreiben.
5. Rohrheizkörper zurückschwenken.



5.5 Wanne reinigen

Voraussetzungen

Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt
Gerät entleert
Roste abgenommen
Rohrheizkörper herausgeschwenkt
Auffangbehälter untergestellt

1. Ablauf schließen.
2. Wanne mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
3. Ablauf öffnen.
4. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
5. Mit fusselfreiem Tuch gründlich trockenreiben.
6. Rohrheizkörper zurückschwenken.

5.6 Ablauf reinigen

Voraussetzungen

Gerät ausgeschaltet
Gerät abgekühlt
Gerät entleert
Roste abgenommen
Rohrheizkörper herausgeschwenkt
Auffangbehälter untergestellt

1. Ablauf ganz öffnen.



Bei Geräten mit Ablauf nach vorn: Ablauf mit Bürste von beiden Seiten reinigen.

2. Ablauf mit Flaschenbürste gründlich reinigen.
3. Mit klarem Wasser gründlich nachspülen.
4. Ablauf schließen.



6 Störungen

6.1 Fehlerursachen und Abhilfe



Zur Ansicht der Bedienelemente Umschlagseite ausklappen.

Fehler	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Bedienelement reagiert nicht	Bedienelement defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Gerät heizt nicht auf	Gerät ausgeschaltet	• Gerät einschalten.
	Leistungswahlschalter auf „Δ“	• Leistungsstufe einstellen.
	Stromzufuhr unterbrochen	• Gerät mit Stromnetz verbinden.
	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.
Ungenügende Heizleistung	Gerät defekt	• Gerät vom Stromnetz trennen. • Kundenservice kontaktieren.



7 Service

Bei jeder Meldung an die Servicestelle die Seriennummer und den Gerätetyp des Geräts angeben (siehe Typenschild).

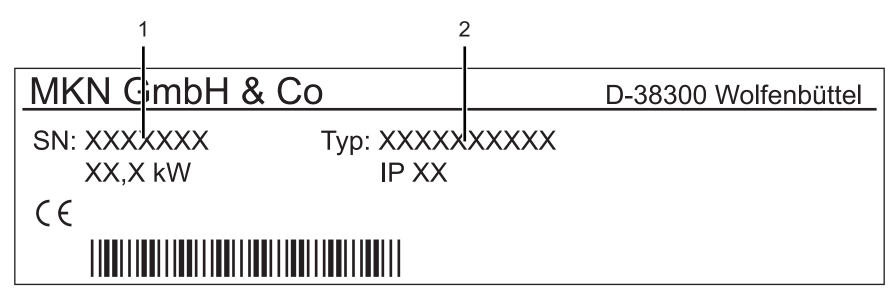


Bild 3: Typenschild

1 Seriennummer

2 Gerätetyp

Daten in die Tabelle eintragen:

Seriennummer	Gerätetyp

7.1 Entsorgung



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten neben wertvollen Materialien auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Das Gerät nicht im Restmüll entsorgen. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung schädigen diese Stoffe Ihre Gesundheit und die Umwelt. Entsorgen Sie es entsprechend den örtlichen Bestimmungen für Altgeräte. Wenn Sie Fragen haben, setzen Sie sich mit den zuständigen Behörden in Verbindung (z. B. Abfallwirtschaft).



8 Konformitätserklärung

CE

EG-Konformitätserklärung



Die
MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße, D-38300 Wolfenbüttel

bestätigt hiermit, dass das Produkt

Gerätetyp: Elektro-Infra-Grill
Geräte-Nummer: **0721503, 10010091, 10010958, 1221501, 1321501, 1421503, 1521501, 2121501**

die grundlegenden Anforderungen erfüllt, die zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten

- in der Richtlinie 2006/95/EG vom 12. Dezember 2006 über elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,
- in der Richtlinie 2004/108/EG vom 15. Dezember 2004 über die elektromagnetische Verträglichkeit,
- in der VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

festgelegt sind.

Prüfungsgrundlagen:
- EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + Corrigendum:2006 + A2:2006,
- EN 60335-2-48:2003 + Corrigendum:2007 + A1:2008,
- EN 55014-1:2006
- EN 55014-2:1997+Corrigendum 1997 + A1:2001 + A2:2008

Anbringung der CE -Kennzeichnung: 11

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Wolfenbüttel, den 01.06.2011

ppa. Peter Helm
Leiter Konstruktion und Entwicklung

Diese EG-Konformitätserklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften.

1/1







MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co.
Halberstädter Straße 2
D-38300 Wolfenbüttel
Telefon 0 53 31 / 89-0
Telefax 053 31 / 89-280